Geröstete Hühnerleber mit Äpfeln und Zwiebeln

Ein echter Klassiker ist das Rezept für geröstete Hühnerleber mit Äpfeln und Zwiebeln, das trotz seiner langen Tradition noch immer viele begeisterte Anhänger hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

400 g	Hühnerleber
350 g	Äpfel
200 g	Zwiebel
2 EL	Mehl (gesiebt)
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die geröstete Hühnerleber mit Äpfeln und Zwiebeln die Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

2. Leber gründlich waschen und trocken tupfen. Von allen Seiten in Mehl wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

3. Die Leber dazugeben und rundherum scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Äpfel im Bratensatz anbraten, dann die Leber wieder hinzufügen. Kurz vor dem Servieren kräftig salzen und pfeffern.

Tipp

Die geröstete Hühnerleber mit Äpfeln und Zwiebeln wird traditionell mit Kartoffelpüree serviert, wobei dieser gerne mit Karotten oder Sellerie verfeinert wird.